51e Année. — N° 52. 30 Décembre 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Traitement de la Pyrale

Sauf dans quelques régions plutôt restreintes, les dégâts causés par la pyrale ont été cette année plutôt limités. Cela tient en partie à la généralisation des traitements habituels. On a cloché et ébouillanté plus que d'habitude et surtout pyralionné presque partout... Les fortes invasions de 1933 ont servi de leçon.

De cette limitation des dégâts, on ne peut déduire qu'il y aura, en somme, peu de pyrales en 1935. Les fortes invasions ne sont pas continues ; elles alternent très souvent avec des invasions parfois très faibles. Et alors le problème qui se pose pour nous est de savoir si l'invasion de 1935 sera importante ou non. Dans le premier cas, les traitements s'imposent ; dans le second, par ces temps d'économie, il convient de s'abstenir.

Or, la Pyrale, comme on sait, passe l'automne et l'hiver dans les petites fissures des écorces des bras et du tronc, surtout des bras, et, chez ceux-ci, sur les parties les plus rapprochées des bois de l'année. Elles se présentent ici sous l'aspect de petits cocons de 2 millimètres de longueur environ, d'un blanc pas très pur, qu'on voit cependant nettement à l'œil nu quand on a de bons yeux, c'est-à-dire jeunes, mais que la loupe rend visibles à tout le monde. On détache et on met sur du papier des bandes d'écorce plutôt étroites et on y cherche les petits cocons, qu'on place, quand on les a vus, dans une soucoupe quel-

conque pour les compter. On a admis qu'il y a autant de pyrales sur chacun des bras que sur l'ensemble du tronc.

Le dénombrement des pyrales ne se fait pas sur place, mais à la maison. On prend 5 ou 6 bras par hectare ou par parcelle et l'on procède à l'examen que je viens d'indiquer. Que conclure des résultats de cet examen ? Ceci : c'est que 5 ou 6 pyrales par bras, c'est peu ; qu'elles ne peuvent causer des dommages appréciables, parce qu'avant d'envahir les bourgeons ou les pousses naissants, elles subissent souvent des pertes importantes du fait de parasites ou de conditions extérieures défavorables. Un nouveau dénombrement avant le départ de la végétation renseignera sur les dangers réels que les pyrales restant à ce moment peuvent faire courir à la récolte.

Je dois dire que le nombre de personnes qui procèdent au dénombrement des pyrales de leurs vignes me paraît très restreint. On traite quand on a décidé de traiter. Et pourtant quelle économie sans risque pourraient-elles réaliser, surtout en ce moment où les traitements efficaces sont si coûteux !

.˙.

Le clochage qui, du reste, ne peut être facilement appliqué dans tous les sols, redevient à la mode, surtout depuis la publication, par M. Gabriel Arnaud, des résultats qu'il a obtenus contre la Pyrale et le Court noué. M. Arnaud fait manœuvrer simultanément une centaine de cloches, et 20 cloches par ouvrier. M de Bordas va également étendre le clochage à presque tout son vignoble.

Pour que des accidents ne se produisent pas, opérer pas temps sec, l'humidité réduit l'efficacité de l'acide sulfureux. Ne laisser guère plus de 12 à 15 minutes la souche sous la cloche.

La quantité de mèche soufrée ou de soufre à brûler par cloche varie nécessairement avec la capacité de celle-ci, qui, elle même, dépend dans une certaine mesure de la hauteur des souches à traiter : de 25 à 30 gr. pour les cloches de 70 centimètres de haut.

Il est facile, avec ces données, de calculer le prix du clochage d'un hectare.

.˙.

L'ébouillantage continue à se pratiquer à la cafetière alimentée en eau bouillante par une chaudière mobile, à bras ou sur rails. Les souches moyennes en reçoivent toutes 1 litre ; les plus fortes, ou qui ont de longs bras, 2 litres.

L'eau est versée sur le tronc et sur les bras du bas vers le haut, la pyrale est ainsi mise immédiatement en contact avec l'eau bouillante ; en opérant de haut en bas, elle serait en conctact avec de l'eau déjà refroidie. Très important.

Le prix de revient est évidemment élevé. Avant 1914, il était sensiblement de 80 fr. par hectare ; en multipliant par 5, on doit être au-dessous de la réalité.

*
* *

Aussi, tout le monde ou presque actuellement, utilise-t-il les bouillies arsenicales, dont la base est un arsénite de soude. On peut les préparer soi-même en dissolvant l'acide arsénieux dans une solution de carbonate de soude : par exemple, d'après la formule Gauthier qui a été donnée souvent dans ce journal.

Mais il est dangereux de manipuler de l'arsenic chez soi. Il est préférable, pour éviter tout danger, de se procurer les bouillies concentrées toutes préparées du commerce, qui sont habituellement bien dosées. Le fabricant indique ordinairement la quantité à employer par hectolitre d'eau.

Cette bouillie arsenicale est ou appliquée, une ou deux semaines après la taille, au pinceau sur les bras et sur le tronc, très régulièrement, ou pulvérisée avec un appareil à jet étroit ou se terminant par une sorte de pinceau brise-jet qui arrête toute éclaboussure. Veiller à ne pas toucher les yeux de l'année.

Ces traitements peuvent être faits durant tout l'hiver ; il est préférable de les appliquer un peu avant le débourrement ; et, quant à l'ébouillantage, il n'y a qu'avantage à le retarder jusqu'au moment où la vigne est nettement entrée en végétation.

*
* *

Des essais de traitement avec les bouillies cupro-arsenicales, pratiqués après le départ de la végétation, et lorsqu'on juge que les pyrales sont sorties de leur refuge pour se répandre sur les rameaux ont donné des résultats intéressants ; nous en reparlerons en temps utile.

Les bouillies arsenicales sont efficaces contre l'apoplexie ou Esca, et probablement aussi contre le Court-noué. Les souches court-nouées sont généralement chargées de pyrales.

Ces traitements agissent-ils contre Cochylis et Eudémis ? L'ébouillantage, oui, surtout contre la Cochylis, dont le cocon est relativement peu épais, mais à la condition que l'eau soit maintenue très chaude jusqu'au bout, par une cafetière à réchaud — et employée en quantité une fois et demie plus grande que contre la Pyrale. Efficacité peut être moins nette contre Eudémis. Il agit aussi, mais dans une moindre mesure contre la fumagine. On en dira les raisons prochainement.

Sous-solage

Les diverses opérations culturales auxquelles la vigne est soumise ajoutent leurs effets on se remplacent en partie. C'est ainsi qu'à des labours peut être substituée une bonne fumure ; – et réciproquement — au moins dans les terrains frais, l'herbe, conséquence d'une insuffisance des façons culturales au sol, ayant une influence déprimante sur la végétation en desséchant le terrain.

L'herbe la moins desséchante est le chiendent. On a même soutenu que par le gazon compacte — paillis ou couverture, — qu'il forme à la surface et par ses racines pressées en lacis dans le sol, jouant en quelque sorte le rôle des graviers et petits cailloux, il tient le terrain frais.

S'il affaiblit la vigne, c'est en lui enlevant des aliments. Et dès lors, de bonnes fumures pourraient assurer l'état florissant de la vigne et du chiendent. Je pense bien que personne ne conformera la conduite de son vignoble à ce que je viens de dire.

Et pourtant dans tous les pays à cultures associées ou mixtes, il y a toujours près des rangs de vigne ou autour des ceps, quelque autre plante cultivée ou herbe de prairie qui est bien l'équivalent du chiendent. Mais passons.

Si donc par raison d'économie bien ou mal comprise, mais trop justifiée par le temps présent, on renonce à toute fumure — et nous reviendrons prochainement sur cette question — la culture du sol ne devra pas être négligée durant le printemps-été. Pas d'herbe bien entendu : le peu d'éléments fertilisant que le contient doit être réservé à la vigne.

*
* *

Le système radiculaire est, comme on sait, en grande partie superficiel, je veux dire dans cette couche de terre que les charrues affleurent à peine, donc à 15-20 centimètres de profondeur. Quelques-unes cependant vont plus bas ; elles y restent ou non, suivant qu'elles trouvent un milieu plus ou moins favorables. Elles peuvent encore descendre si la terre est souple et aérée ; elles remontent si elle est compacte et dure et pauvre.

Il y a donc, à une certaine profondeur, variable suivant les terrains, une couche qui, mal explorée par les racines, pourrait, si elle était accessible, accroître et les éléments fertilisants utilisables par la plante et lui créer un milieu favorable.

On y parvient par le sous-solage qui est, en somme, un ameublissement limité aux couches profondes du sol. C'est une vieille pratique et pour cette raison efficace.

Il présente des variantes. Le défoncement à 0^m50 de l'interligne sur une largeur quelconque, pratiqué à la main, c'est le scasso des Italiens. L'opération ainsi pratiquée amène, tout d'abord, un affaiblissement de la vigne, les racines coupées ou arrachées n'ayant pas encore été remplacées. Mais bientôt, près des sections terminales, partent de nombreuses radicelles qui, pour les raisons indiquées plus haut, donnent à la végétation une forte impulsion, si bien qu'au bout de deux ou trois ans, la vigne est complètement rajeunie.

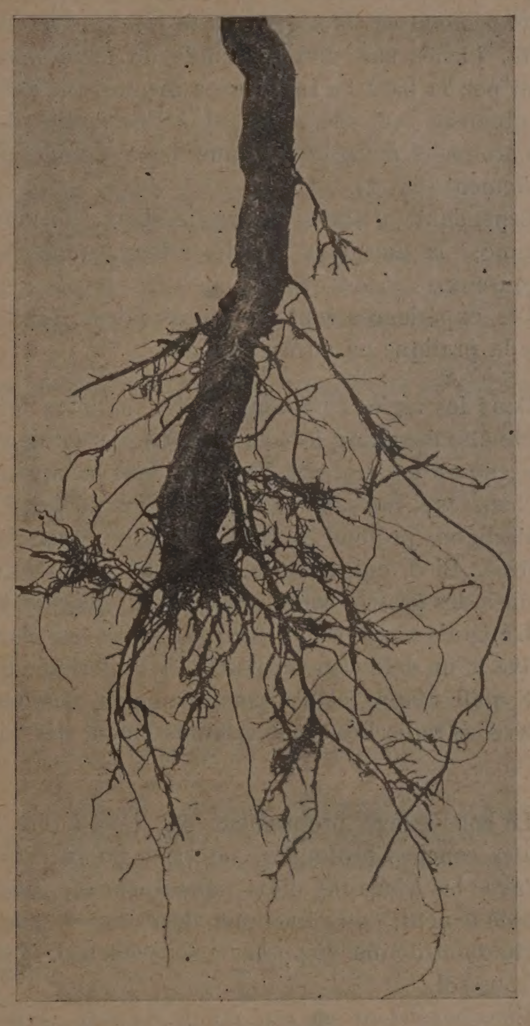


Fig. 1. — Racines et radicelles d'une vigne scarifiée à 0 m. 45, en hiver 1933 ; radicelles développées en été 1933. Chez M. L. Gaujal.

Ce scasso ne se produit qu'à de longs, mais variables intervalles, on devine pourquoi.

Ce scasso est réalisé maintenant par des défonceuses, qui ouvrent dans l'interligne un large fossé, maintenu ouvert quelque temps et où l'on peut enfouir toutes sortes de débris et engrais.

Ou bien encore par des scarificateurs puissants traînés par un tracteur et dont les dents, sur toute la largeur de l'interligne, pénètrent jusqu'à 45 centimètres de profondeur. Les rangées de souches ainsi travaillées sont assez fortement bousculées, soulevées presque en l'air, ou inclinées à gauche ou à droite et dans toutes les directions au

moment où passe l'instrument ; puis tout se remet en place. C'est ce que j'ai vu dans une vigne d'expériences de M. L. Gaujal, de Pinet.

Le promoteur de cette culture, M. Desflassieux, l'effectue chez lui depuis plusieurs années ; et comme il est très audacieux, le scarifiage profond est croisé. Il en résulte que la souche est, en quelque sorte, juchée sur une pyramide de terre non secouée, où elle se tient par la base de ses grosses racines. On voit ce qui se passe ; de nombreuses radicelles naissent à l'extrémité des racines coupées et qui, trouvant devant elles une terre meuble et aérée, s'accroissent facilement (fig. 1).

Cependant, d'après M. Desflassieux, l'Aramon supporte mal ce régime, le Carignan résiste mieux, mais le Carignan est plus vigoureux.

Ces expériences sont toutes récentes. Nous verrons plus tard ce que la pratique en aura pu retenir.

Dans les régions pluvieuses, les matières fertilisantes ne peuvent guère être épandues à la surface, elles y feraient pousser trop d'herbes ; on ne les met pas non plus dans la cuvette ou dans le sillon de déchaussage, mais on les place dans un fossé creusé au milieu de l'interligne, profond de 30 à 40 centimètres, large de 20 à 25 centimètres. Bien entendu, en creusant le fossé, on coupe toutes les racines, les grosses comme les petites, qui le traversent.

L'engrais employé, la terre est mise en place. Il s'agit, en définitive, d'un défoncement partiel de l'interligne qui, par la terre ameublie qu'il réalise et l'apport d'engrais, favorise la croissance des nouvelles radicelles, et le rajeunissement des vieilles vignes.

*
* *

Le sous-solage proprement dit, c'est-à-dire l'ameublissement des *seules* couches profondes, ne peut guère actuellement être réalisé qu'avec les charrues dites sous-soleuses, passant, pour aller plus profondément, dans une raie déjà ouverte par la charrue ordinaire — brabant double disposée en sous-soleuse, — ou attaquant d'emblée le sous-sol.

Elles consistent en une pointe de soc, sans aile coupante circulant à la profondeur voulue. Ce soc ou carrelet soulève la terre, la refoule à gauche et à droite, la désarticule et la fissure plus ou moins. Les terres argileuses bénéficient de l'opération plus que les terres sablonneuses, qui reprennent tout de suite leur état antérieur.

Mais dans les unes et les autres, les racines sont coupées, et de leur extrémité, près de la section plus ou moins déchirée qui les termine, partent de nouvelles radicelles.

Parmi les charrues sous-soleuses les plus employées on peut citer la charrue Fondeur, qui fait un très bon travail, mais qui exige un effort important ; la sous-soleuse Carrière qui convient à la petite propriété, etc.

L'efficacité de cette opération n'est point douteuse, car elle se généralise de plus en plus, surtout pour les vignes établies en terre tassante ou argileuse et affaiblies.

La production vinicole française

D'après le ministre des finances, la récolte de cette année, France et Algérie, serait de 97 millions d'hectolitres — 102 millions d'hectolitres en comprenant sans doute les stocks à la propriété. Ces chiffres ne sont donc pas définitifs, quoique très approchés de la réalité. Nous en ferons connaître le détail dans notre prochain numéro.

Le projet de redressement de la situation vinicole

Nous publions la loi que le parlement vient de voter ; nous la commenterons dans le numéro du 6 janvier.

L. Ravaz.

LE CUIVRE DANS LE JUS DE RAISIN

En raison de l'importance prise par la consommation des jus de raisin et du mouvement actuel en faveur de cette nouvelle utilisation, plusieurs auteurs ont attiré l'attention sur les doses importantes de cuivre susceptibles d'être contenues dans ces produits et des intoxications pouvant en résulter.

Nous avons poursuivi, cette année, des essais afin de nous rendre compte des teneurs en cuivre existant dans les moûts des raisins de table de notre région, question qui intéresse non seulement les consommateurs, mais aussi les nombreux producteurs de raisins.

Normalement, le moût contient seulement des traces de cuivre. Mais les fréquents sulfatages apportent du cuivre sur les raisins. On peut supposer qu'au cours de l'extraction du jus une proportion de ce cuivre se dissout dans le moût. C'est cette quantité qu'il nous importait surtout d'apprécier étant celle susceptible de nuire aux consommateurs.

Nous nous sommes procurés les échantillons de raisin nécessaires à la Station Uvale qui a fonctionné cette année à Montpellier, du 18 juillet au 15 novembre.

Cet établissement a reçu et livré, pendant cette période, des raisins de table provenant des localités diverses du département de l'Hérault et de quelques départements voisins. Nous avons donc pu réunir au cours de la saison, une quantité assez importante de lots de raisins, une cinquantaine environ, d'origines différentes, provenant des vignobles ayant reçu des trai-

tements cupriques les plus variés et, fait important à signaler, plutôt copieux cette année.

L'extraction du moût a été faite avec une petite presse de laboratoire, en agissant directement sur les grappes telles qu'elles nous étaient livrées par la Station Uvale. Le dosage du cuivre a porté, pour chaque échantillon, sur une prise d'essai effectuée sur la totalité du jus extrait.

Pour apprécier la teneur en cuivre, nous avons suivi une méthode colorimétrique très simple et rapide, permettant toutefois d'apprécier nettement les doses de cuivre atteignant cinq milligrammes par litre et de les évaluer au dessus de cette teneur.

Voici les résultats obtenus sur cinquante échantillons, analysés :

Moins de 5 mgr. de cuivre par litre de moût			= 43
de 5 mgr. à 10 mgr. par	—	—	= 6
12 mgr. de cuivre	—	—	= 1
			50

On remarque que, sauf pour un seul échantillon, les quantités de cuivre trouvées sont inferieures à dix milligrammes par litre, *qui est la dose maximum tolérée en Suisse* (1) dans les jus de raisins livrés à la vente en vue de la consommation.

Plus des quatre cinquièmes des échantillons analysés accusent une teneur en cuivre inférieure à cinq milligrammes.

Mieux qualifiés que nous ne le sommes, les hygiénistes diront ce qu'ils pensent de ces résultats.

Il nous paraît cependant, d'après ces essais, que les appréhensions sur les intoxications par le cuivre dues à la consommation des jus de raisin doivent être écartées. D'ailleurs, malgré une quantité assez élevée de jus de raisin consommée cette année dans notre région, aucune plainte n'a été enregistrée à ce sujet. Cette constatation confirme notre opinion que la présence du cuivre, dans le jus de raisin, provenant du traitement de la vigne, doit être envisagée sans danger pour les consommateurs de ces produits.

E. Hugues et E. Bouffard,
Directeur et Chef de Travaux
de la Station Œnologique de Montpellier

EXAMEN DE LA TENUE DES VINS

Beaucoup de négociants soumettent les échantillons de vin à une épreuve de tenue à l'air avant de conclure un marché. Pratique excellente indispensable et souvent suffisante lorsqu'elle n'a pour but que d'écarter les vins défectueux.

Toute autre est la difficulté lorsqu'il s'agit, non seulement de diagnostiquer les tares du vin, mais aussi d'en indiquer le traitement.

On ne peut acquérir pour cela une compétence suffisante que par un entraînement journalier comportant l'examen d'un grand nombre de cas variés et complexes.

(1) En France, il n'existe pas de réglementation spéciale concernant les jus de raisin consommés en nature.

On conçoit donc qu'un particulier soigneux de ses vins ne rencontre que rarement chez lui l'un ou l'autre des accidents possibles et qu'il ait quelqu'embarras à en reconnaître la nature, aussi bien qu'à en découvrir le remède. Il doit donc se confier à l'œnologie comme le malade au médecin, en se gardant bien de courir chez le rebouteux, ou de consulter certains Maîtres-Jacques de la science qui pensent pouvoir, sans spécialisation, donner sur tout des conseils dont la valeur, hélas ! ne dépasse pas la force de celui-ci, que je découpe dans un journal agricole :

« Ce vin est incomplètement fermenté (10 gr. 5 de sucre) et piqué (2 gr. 3 d'acidité volatile). Il est impropre à la consommation. Vous avez intérêt (sic) à le faire refermenter en ajoutant du phosphate d'ammoniac, des levures sélectionnées et en le maintenant à la température de 25° au moins ».

Moi, je veux bien ; mais je demande à revoir le vin après ces mirifiques manipulations... A chacun son métier, voyez-vous, camarade !

Il n'est pourtant pas inutile de montrer la délicatesse d'un examen d'où dépend bien souvent la sauvegarde de quantités importantes de marchandise.

Le vin est d'abord justiciable de la vue, de l'odorat et du goût. Nos yeux notent l'importance et l'aspect des troubles, le dégagement des bulles de gaz. Au nez montent les parfums, la piqûre, la madérisation, les odeurs étrangères. Les impressions particulières dues aux altérations, ou au déséquilibre de constitution se perçoivent dans la bouche.

Ces investigations visuelles, olfactives et buccales supposent des aptitudes personnelles, les unes innées, les autres acquises, permettant de dégager de la résultante d'impressions variées et souvent contraires, le diagnostic cherché.

Lorsque l'aspect et la dégustation ne peuvent faire préjuger de l'état de santé du vin, ou lorsqu'il est simplement nécessaire de confirmer une première impression et de mesurer la gravité du mal, il faut procéder à l'examen clinique, lequel comporte généralement, outre l'examen microscopique, trois épreuves simultanées à l'air : l'une à l'étuve à 30°, les deux autres à la température ambiante, avec ou sans sulfitage.

La durée de ces épreuves est de quatre jours, au cours desquels on suit l'évolution du vin. Elles présentent un caractère extrêmement sévère. Elles ont pour but d'intensifier les altérations afin de les bien mettre en évidence. Elles permettent de distinguer les vins de très bonne tenue des vins de tenue passable.

Les mêmes conditions de sévérité ne se rencontrent pour ainsi dire jamais dans la pratique normale. On peut donc parfaitement pour une épreuve sommaire, réduire l'exposition à l'air à une durée de 48 heures.

Une nouvelle série d'essais, d'une durée de quatre jours encore, est nécessaire pour expérimenter le traitement qui convient : sulfitage, tannissage à des doses diverses ; collage par une colle appropriée, etc.

Dans le cas d'altérations microbiennes, l'association des espèces est la règle. Il y a une espèce qui prédomine dans les conditions qui lui sont favorables. Les conditions venant à se modifier, ce peut être une autre espèce qui prend le dessus.

C'est le miscrocope qui nous sert à déceler et à dénombrer ces germes pathogènes.

Les aérobies sont rendus prédominants par l'aération, même si à l'origine il n'en était pas ainsi. Le développement que prendra la piqûre, par exem-

ple, par l'épreuve à l'air, ne sera pas le signe certain que le vin piquera dans les récipients de garde. Mais ce fait nous préviendra des précautions à prendre pour ne pas aérer au cours des transvasements.

Au contraire, les ferments anaérobies, tels que les bâtonnets de la tourne, peuvent prendre le dessus lorsque le vin est conservé à l'abri de l'air.

Par conséquent, tel vin qui sera contaminé par deux espèces à la fois : le micoderma aceti et la tourne, pourra « piquer » pendant l'épreuve à l'air et, ne pas piquer, mais « tourner » dans les tonneaux.

De même certains troubles organiques ou minéraux n'apparaissent pas à la température modérée des examens à l'air. Un abaissement plus ou moins considérable de température pourra les provoquer.

Les casses ferriques et la casse oxydasique peuvent se superposer aux maladies microbiennes, ce qui augmente les difficultés du diagnostic et celles du traitement.

Enfin, il est à peine utile de faire remarquer que notre examen clinique ne peut faire prévoir les contaminations ultérieures dues au manque de soins et de propreté.

Je pourrais ici énumérer les divers symptômes de chaque maladie et de chaque accident : aspect des voiles, aspect des troubles, réactions des précipités, etc., etc... Je pourrais montrer qu'une analyse chimique doit souvent compléter l'examen clinique que je viens d'indiquer ; mais je sortirais des limites de cet article. J'ai voulu simplement montrer aujourd'hui la nécessité et la complexité de ces examens.

René MARTIN,
Directeur de la Station œnologique
et agronomique de Toulouse.

QUESTIONS DIVERSES

Les raisins de table dans les Charentes

Sous l'impulsion de M. G. Briand, secrétaire de la F. V. C. des Charentes et du Vrai Cognac, les viticulteurs avaient pris les dispositions utiles pour alimenter le marché parisien en raisin St-Emilion, à partir de la 2e quinzaine d'octobre.

Le St-Emilion est un raisin tardif, à grappe longue, queue de renard, à grains ronds et peu serrés : conditions favorables a une bonne conservation sur les souches et à une belle présentation sur les marchés.

De bons résultats ont d'abord été obtenus ; mais l'humidité de l'arrière-saison a favorisé le développement de la pourriture grise qui a rendu inutilisables beaucoup de grappes.

Le Saint Emilion est cependant résistant à la pourriture grise, et c'est, en partie, ce qui amène les viticulteurs à le substituer à la Folle Blanche, mais les Charentes sont particulièrement pluvieuses à l'automne, on ne peut guère sortir sans parapluie.

Par un effeuillage effectué de bonne heure, de manière que les grappes soient bien exposées au soleil, par la taille longue, qui est ici sans inconvénient puisqu'il s'agit d'un cépage tardif, ou mieux en cordon Royat, bien connu en Charente, il sera possible, dit M. Briand, de créer un milieu plus favorable à la bonne conservation du raisin. Rz.

*
* *

« Plomb des arbres fruitiers »

« Les arbres atteints du plomb ont des feuilles de teinte gris pâle à reflets métalliques. Ces feuilles se déchirent, se fendillent et se fanent plus facilement que les feuilles normales.

Les arbres atteints ne portent pas de fruits ou alors les fruits tombent avant maturité.

Cet accident se rencontre surtout sur les arbres à fruits à noyaux (prunier, abricotier, pêcher et aussi quelquefois sur le pommier).

Remarque. — L'éclat métallique des feuilles plombées est dû à l'interposition d'une lame d'air entre l'épiderme supérieur et le parenchyme en palissade.

En outre les éléments palissadiques présentent une faible cohérence.

Cet accident a des causes incertaines et par conséquent on ne connaît pas les soins à donner.

G. RAYMOND, ingénieur D. E. A.

Le *plomb* des arbres fruitiers, caractérisé comme on vient de le voir par une lame d'air entre l'épiderme et la couche palissadique de la feuille, paraissait lié jusqu'à ces derniers temps à l'existence sur le tronc et les racines d'un basidiomycète. Il faudrait donc traiter le pied de l'arbre.

Mais il est aussi possible que le plomb soit aussi dû à des Thrips, tel que celui qui attaque le fusain du Japon, etc.

LA NOUVELLE LOI SUR LA VITICULTURE

TITRE PREMIER

Résorption des excédents de la récolte 1934

Article Premier

Pour la campagne 1934-1935, les deux premiers alinéas de l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, sont modifiés comme suit :

« Tout viticulteur ayant obtenu en 1934 200 hectolitres ou plus de vin, doit justifier qu'il a distillé ou fait distiller une quantité d'alcool de vin correspondant à un pourcentage déterminé de sa production, diminuée des quantités de moûts concentrés non destinés à leur transformation en vin.

« Des décrets rendus en Conseil des ministres, sur la proposition des ministres de l'agriculture, de l'intérieur et des finances, fixeront les délais extrêmes de distillation. Ce pourcentage tiendra compte du rendement à l'hectare et de l'importance de la récolte.

« L'alcool produit sera obligatoirement livré à une date qui sera fixée par les décrets visés au paragraphe précédent, sans que cette date puisse être postérieure au 30 juin.

« En cas de non distillation dans le délai prévu, une pénalité de 2 francs par hectolitre et par jour de retard pourra être appliquée dans les mêmes formes et conditions que l'astreinte prévue ci-après.

« Cet alcool sera obligatoirement livré à l'Etat, qui ne pourra, en aucun cas, le verser à la consommation de bouche, en dehors des prévisions de l'article 2 de la loi du 8 juillet 1933. Il sera payé ainsi qu'il suit, à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

« 400 francs pour les dix premiers hectolitres ;

« 350 francs pour la partie des prestations comprises entre 10 et 50 hectol.;

« 300 francs pour la partie des prestations comprises entre 50 et 150 hectol.;
« 250 francs pour la partie des prestations comprises entre 150 et 300 hectol.;
« 200 francs pour la partie des prestations comprises supérieures à 300 hl.

« Ces prix s'entendent pour des alcools rectifiés extra neutres, ou alcools rectifiés bon goût titrant au moins 94 degrés d'alcool pur. Ils subissent des abattements de :

« 40 francs s'il est livré des flegmes titrant au moins 90 degrés ;

« 60 francs s'il est livré des flegmes titrant entre 60 et 90 degrés.

« La livraison d'alcool pourra être remplacée, dans des conditions qui seront fixées par arrêtés ministériels, par des livraisons de vin destinées à l'alimentation des troupes, à titre de ration supplémentaire. Ces livraisons seront faites à un prix correspondant à celui du vin fourni pour la distillation.

« Le paiement total par l'Etat du montant des prestations devra s'opérer obligatoirement dans le mois qui suivra la livraison du solde.

Art. 2. — Le service des alcools est autorisé à acheter sur le marché libre, au prix de 400 francs l'hectolitre, diminué, s'il y a lieu, des abattements prévus à l'article précédent, une quantité de 125.000 hectolitres d'alcool pur. Ces achats, qui seront effectués sur offre des intéressés, présentées avant le 31 janvier 1935, porteront de préférence sur des alcools de cidre ou de pommes. Ils seront conclu par priorité ; quand ils seront traités avec des producteurs non récoltants, la justification devra être fournie par les intéressés qu'ils ont payé les matières premières à un cours en rapport avec le prix offert pour l'alcool et le cas échéant, le prix offert pour l'alcool sera calculé sur le prix d'achat des matières premières.

Quand cette justification fera ressortir un écart entre le prix des matières premières et le prix offert pour l'alcool, le distillateur sera tenu de faire une ristourne équivalente au récoltant.

Au cas où les offres faites le 31 janvier 1935 n'atteindraient pas le chiffre de 125.000 hectolitres, le service des alcools serait autorisé à en recevoir jusqu'à due concurrence jusqu'au 1er janvier 1936.

Art. 2 *bis*. — Les alcools provenant des achats effectués en application des dispositions des articles 1er et 2 de la présente loi ne pourront en aucun cas être utilisés à d'autres usages que ceux de la carburation et du vinage et mutage dans les conditions prévues à l'article 2 de la loi du 8 juillet 1933.

Art. 2. — Les achats d'alcool ou de vin prévus aux deux articles précédents et la revente des alcools par l'Etat font l'objet d'un compte spécial ouvert dans les écritures du Trésor.

A ce compte figurent :

1° Au débit :

a) Le payement correspondant aux achats, frais de transports, de stockage, de rectification, de déshydratation et, en général, tous les frais entraînés par la réception des marchandises, leur traitement, leur conservation et leur vente, les frais de service, ainsi que les frais de contrôle visés à l'avant-dernier alinéa du présent article ;

b) Le versement au budget général et au compte du service des alcools des sommes représentant la diminution de recettes entraînée sous forme de droit intérieur et de taxe de 10 fr. 40 par hectolitre par l'apport supplémentaire d'alcool à la carburation résultant des articles 1er et 2 ci-dessus.

2° Au crédit :

a) Le produit de la vente des alcools soit pour les vinages et mutages au cours de la campagne 1934-1935, soit pour la carburation ;

b) Le produit d'une majoration du droit de circulation fixé à 5 francs par hectolitre pour les vins et à 2 fr. 50 pour les cidres et poirés. Cette majoration cessera d'être perçue au moment où les recettes portées au crédit du compte spécial seront suffisantes pour compenser les dépenses inscrites au débit du même compte.

Sur le produit de la majoration de tarif visée à l'alinéa précédent le Ministre des Finances est autorisé à prélever dans une proportion qui ne pourra dépasser 5 p. 100 des sommes encaissées, les frais de contrôle nécessités par l'application des lois sur la viticulture.

Une Commission nommée par le Ministre des Finances, composée de représentants de la production et du commerce des vins et des cidres sera tenue au courant du compte spécial prévu à l'alinéa premier du présent article.

TITRE II

Mesures destinées à prévenir la surproduction

Art. 4. — Est abrogé l'alinéa c) du paragraphe 5 de l'article 3 de la loi du 4 juillet 1931 ; modifié par l'article premier de la loi du 8 juillet 1933, dont les dispositions sont rendues définitives.

L'alinéa c) abrogé par le paragraphe précédent est remplacé par la disposition suivante :

« c) Réalisés jusqu'à concurrence de 1 hectare par toute personne ne possédant pas ou n'exploitant pas déjà cette surface de vignes. Cette disposition n'est toutefois applicable que dans les départements où la superficie des vignes en production n'accuse pas d'augmentation depuis 1920 et uniquement en faveur des personnes se trouvant à la tête d'une exploitation distincte telle qu'elle est définie par l'article 6 du décret du 1er août 1931 ».

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux vignobles des régions sinistrées pendant la guerre.

Art. 5. — L'article 3 de la loi du 4 juillet 1931, modifié par l'article premier de la loi du 8 juillet 1933, est complété par la disposition suivante :

« Il est interdit d'offrir en vente et de vendre sur le marché intérieur, ainsi que d'acheter, transporter ou de planter des cépages dont la liste, déterminée par régions viticoles, sera donnée par des décrets pris en Conseil des Ministres au plus tard un mois après la promulgation de la présente loi et après avis d'une commission composée :

« 1. Du Directeur de la répression des fraudes ou son délégué ;

« 2. Du Directeur de l'Agriculture ;

« 3. De deux sénateurs désignés par la Commission de l'Agriculture du Sénat ;

« 4. De deux députés désignés par la Commission des boissons de la Chambre des Députés ;

« 5. De huit représentants qualifiés des associations viticoles et commerciales désignés par le Ministre de l'Agriculture, dont :

« 3 représentants de la Commission interministérielle de la viticulture ;

« 2 représentants du Comité national de propagande ;

« 3 représentants choisis par le Ministre de l'Agriculture ;

« 6. De deux directeurs de stations œnologiques désignés par le Ministre.

« La liste des cépages interdits sera révisée tous les trois ans, après examen des résultats obtenus dans des champs d'expérience contrôlés par les services du Ministère de l'Agriculture.

Art. 5 *bis*. — Le 15 mai 1935, la portion des plants de vigne et de boutures greffables, reconnue de bonne qualité commerciale et que les producteurs n'auraient pu vendre au cours de la campagne, sera détruite et donnera lieu au paiement de la moitié du prix moyen pratiqué au cours de la présente année et des deux années précédentes.

Ces indemnités ne seront versées qu'aux pépiniéristes qui justifieront que la superficie des pépinières qu'ils exploitent a diminué depuis les votes des lois de juillet 1931 et juillet 1933.

Le montant de ces indemnités sera inscrit au débit du compte prévu à l'article 3 ci-dessus.

Il sera fixé après avis de la commission instituée par l'article 3 de la loi du 4 juillet 1931 modifié par l'article 1er de la loi du 8 juillet 1933.

Art. 5 *ter*. — Le paragraphe premier de l'article 3 de la loi du 4 juillet 1931, modifié par l'article 1er de la loi du 8 juillet 1933, est ainsi complété :

« Toutefois, le remplacement des vignes arrachées pour d'autres raisons que l'invasion phylloxérique contrôlée ou constatée par une commission nommée par arrêté du ministre de l'Agriculture n'est autorisée :

« Que jusqu'à concurrence de 95 o/o de la superficie existante au 1er janvier 1933 pour les vignobles d'une superficie comprise entre 30 et 40 hectares ;

« Que jusqu'à concurrence de 94 o/o de la superficie existante au 1er janvier 1933 pour les vignobles d'une superficie comprise entre 40 et 50 hectares ;

« Et ainsi de suite, avec diminution de 1 o/o par 10 hectares, sans que toutefois la superficie frappée d'interdiction de reconstitution puisse excéder :

« 15 o/o de la surface primitive pour les particuliers ;

« 20 o/o de la surface primitive pour les sociétés autres que les sociétés familiales comprenant uniquement des parents jusqu'au 2e degré. »

Art. 14. — A partir du 1er aout 1935, il est interdit, sous les peines portées à l'article 15 ci-après, d'importer, de vendre, de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou en circulation en vue de la vente, sauf pour la vinaigrerie ou la distillerie des vins issus des cépages visés à l'article 5 de la présente loi. Toutefois, jusqu'au 31 juillet 1942, cette interdiction n'est pas applicable aux vins livrés directement au consommateur et au débitant par les producteurs ou leur coopérateur dans l'étendue de l'arrondissement de récolte et des arrondissements limitrophes.

Jusqu'au 31 août 1945, les transferts de blocage et, par voie de conséquence, de distillation obligatoire, porteront par priorité sur ces vins. En outre, dans le cas où le marché libre ne pourrait sans dommage absorber l'alcool résultant de la distillation des mêmes vins, les producteurs seront admis, dans les conditions fixées par les décrets rendus en exécution de l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, à les livrer à l'Etat à un prix qui ne saurait excéder les trois cinquièmes des prix de cession pour les vinages et les mutages.

Les quantités de vin blanc et celles de vin rouge ou rosé provenant des cépages visés au premier alinéa ci-dessus devront, sous peine des amendes édictées par les articles 1er de la loi du 29 juin 1907 et 14 de la loi du 4 juillet 1931, figurer distinctement aux déclarations de récolte.

Art. 15. — L'article 6, parrgraphe premier, de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, est complétée comme suit :

« Le fait d'importer, de vendre, de mettre en vente, de détenir en vue de la vente ou d'expédier à d'autres destinations que la distillerie ou la vinaigrerie des vins ne possédant pas les caractéristiques des vins propres à la consommation de bouche, est puni, indépendamment des pénalités édictées par la loi du 1er août 1905, modifiée par la loi du 21 juillet 1929, des peines fiscales prévues à l'article 199. paragraphe premier, du décret du 21 décembre 1926, portant codification de la législation en matière de contributions indirectes.

« En cas de récidive, l'amende est doublée. »

Art. 15 bis. — Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre, sous quelque dénomination que ce soit, un liquide ayant l'aspect du vinaigre et destiné aux mêmes usages, lequel ne répondrait pas à la définition de ce produit, telle qu'elle résulte des règlements d'administration publique, basée sur l'article 11 de la loi du 1er août 1905.

Art. 16 — L'art. 3, premier alinéa, de la loi du 8 juillet 1933, est modifié comme suit :

« Il est interdit d'importer, de vendre, de mettre en vente, sauf pour la distillerie ou la vinaigrerie, des vins de coupage renfermant moins de 9 degrés 5 d'alcool réel et en puissance, ainsi qu'une acidité fixe insuffisante, telle qu'en ajoutant le chiffre de l'acidité au degré d'alcool, la somme de ces deux chiffres soit inférieure à 12,5. »

Art. 16 *bis*. — L'article 7, paragraphe 9, de la loi du 4 juillet 1931, codifiée, est ainsi modifié :

« La quantité bloquée devra être représentée à toute réquisition à défaut de justification soit de concentration des moûts ou des vins, soit de distillation, soit d'envoi à la vinaigrerie, soit d'exportation... »

(Le reste sans changement)

Le 15e alinéa de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, est ainsi modifié :

« ...seront exonérés d'une façon permanente du blocage et de la distillation obligatoire dans la mesure... »

Art. 16 *bis A.* — Si, lors de la récolte de 1935, il reste un solde de vin bloqué, il ne pourra être débloqué qu'après constatation que la récolte de 1935 est déficitaire.

Art. 16 *ter.* — Les agents des services de la répression des fraudes pourront pénétrer dans les chais des récoltants pour prélever des échantillons et vérifier les déclarations de récolte.

Art. 16 *quater.* — Les viticulteurs qui justifieront à la suite d'une déclaration, comportant les indications qui seront fixées par décret, de l'arrachage d'une surface déterminée de vignes, seront exonérés d'une façon permanente de distillation dans la mesure correspondant à la quantité de vin que cette surface était réputée produire en se basant sur le rendement annuel moyen à l'hectare de l'exploitation des trois récoltes précédant l'arrachage.

Toutefois, la quantité entrant en compte pour l'exemption de distillation ne pourra être supérieure à la différence entre la récolte de l'année considérée et la moyenne des trois récoltes précédant l'arrachage.

Les propriétaires de parcelles plantées en vignes et classées comme telles, qui auront arraché leurs plants en exécution du paragraphe ci-dessus et du paragraphe 16 de l'article 17 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, pourront obtenir, à compter du 1er janvier de l'année suivant celle de l'arrachage, une rectification de la nature de culture et du classement de ces parcelles, à condition d'en faire la demande dès ladite année et dans les trois mois suivant celui de la mise en recouvrement du rôle. Les demandes de l'espèce seront présentées, instruites et jugées comme les réclamations en matière de contributions foncières.

Art. 17. — Sont étendues à la matière des contributions indirectes les dispositions de l'antépénultième alinéa de l'article 2 du décret du 24 juillet 1934 portant réforme fiscale en matière de taxe sur le chiffre d'affaires.

Art. 17 *bis.* — Quiconque sera convaincu d'avoir sciemment et dans le but de se procurer un bénéfice illégitime, pratiqué, tenté de pratiquer ou provoqué une hausse des prix non justifiée par les conditions générales du marché et les usages du commerce, sera puni d'une amende de 50 à 5.000 francs, et, en cas de récidive, d'un emprisonnement d'un mois à six mois.

Art. 17 *ter.* — Dans toutes les indivision successorale en ligne directe, à l'exclusion de toute autre forme d'exploitation en commun, chacun des co-héritiers est autorisé à faire une déclaration de récolte individuelle qui servira de base au calcul des diverses obligations de taxes, blocage et distillation édictées par les lois sur la viticulture.

Mais, en cas de vente ou de location d'une ou plusieurs parts indivises à une ou plusieurs personnes étrangères à l'indivision, le ou les tiers devront supporter les charges leur incombant d'après le chiffre total de la récolte de l'exploitation : les co-indivisaires héréditaires continuant seuls à bénéficier de l'exemption ci-dessus prévue.

Art. 18. — Les dispositions de la présente loi sont applicables dès leur promulgation aux départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin, de la Moselle, ainsi qu'à l'Algérie.

Les droits prévus à l'article 3 seront immédiatement perçus en Algérie par dérogation à la loi du 19 décembre 1900.

ERRATA. — *Nouvelles expériences sur le danger et le traitement du surcollage des vins blancs.* J. Ribéreau-Gayon et E. Peynaud. (Numéro du 16 décembre).

Page 592, 1re ligne. Lire : être mise en évidence...

Page 592, 35e ligne. Lire : on attribuera...

Page 593, 44e ligne. A inverser et lire à la ligne : *Enfin, et ce fait est fort remarquable, l'addition...*

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — De même qu'à la propriété, les affaires de gros à gros sur place n'ont pas une grande activité en ce moment, quelques demandes en réassortiments, et c'est tout. Peut-être que si la hausse s'était accentuée sérieusement, quelques négociants ayant acheté dans de bonnes conditions, eussent essayé de prendre leur bénéfice en faisant des offres de revente à des confrères moins bien placés. Mais, comme la hausse ne paraît pas prendre pour l'instant de grandes proportions, chacun conserve ce qu'il a acheté, et les transactions restent sans importance.

LANGUEDOC. — Sans changement, pour le moment.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 17 décemb. 1934	Cours du 24 décemb. 1934
8°	Aramon de plaine	Vins	Pas de cote
8 à 9°	8°5 à 9°, 80 à 90 fr.	5,00 à 5 fr. 75 le deg.	
9 à 10°	Montagne, 9°5 à 10°5	Costières, 6 à 6 fr. 50	
11°	95 à 110 fr.	le degré	
11 à 12°	Costière, 10 5 à 11°		
Rosé, paillet, gris	110 à 125 fr.		
Blanc bourret	Costières supérieur		
	135 à 150 fr.		
	Blanc 11° à 12°, 11 à 12 fr.		
	le degré		

Nimes. — En raison des fêtes de la Noël, et du mauvais temps, le marché n'a présenté aucune animation. Il sessort toutefois des conversations que la propriété est décidée à se montrer résistante, et qu'elle ne descendrait pas au-dessous de 6 fr. le degré.

Alès. — Section des vins et spiritueux. — Cours officiel du 21 décembre 1934 : Vin rouge Aramon : pas de cote ; Vin rouge coteaux : insuffisance d'affaires.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 18 décemb. 1934	Cours du 25 décemb. 1934
8°	Vins rouges	Vins rouges	En raison des fêtes
9°	8°5 à 9°, 80 à 90 fr.	5,00 à 5 fr. 50 le degré	pas de marché
10°	9° à 10°, 88 à 100 fr.		
11°	10 à 11°, 100 à 120 fr.		
Rosé	9° degré moyen, 88 fr.		
Blanc de blanc			

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 19 décembre 1934.

Vin rouge nouveau : 5,00 à 5 fr. 50 le degré; rouge supérieur : 5,50 à 6 fr. ; rosé et blanc 5 à 6 fr. Algérie nouveau : 6,50 à 7 fr. 50 ; mutés, 7,00 à 8 fr. le degré.

Marché aussi calme que le précédent.

Aucun changement dans les cours, mais les affaires sont peu actives. Que ce soit en vins de pays ou en vins d'Algérie on ne signale que de rares transactions.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1983	14 décemb. 1934	22 décemb. 1934
	—	—	—
Rouges	—	Rouges, 8°5 à 11°	Rouges, 8°5 à 11°
Plaine 7 à 8°......	Plaine 85 à 92 fr.	5,00 à 6 fr. 00 le deg.	5,00 à 6 fr. 00
Coteaux 9°5 à 11°5...	Coteaux 93 à 100 fr.	Rosés, 10° à 10°5	Rosés, 9° à 10°
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	Hts-coteaux 115 à 120	4,75 à 5 fr. 50	5,00 à 5 fr. 80
Rosés	Rosés 88 à 105 fr.	Blancs, 10° à 12°	Blanc, 8°5 à 12°
Courants 8 à 9°.....	Blanc. néant	5,00 à 6 fr. 25	5,00 à 6 fr. 00
Supérieurs 9 à 10°..	l'hecto		
Blancs	»		
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5			

Béziers. — Les affaires sont calmes et il faut sans doute attribuer ce manque d'activité à la proximité des fêtes de la Noël. Cependant, le marché se maintiendra dans l'expectative tant qu'on ne connaîtra pas les modifications que le Sénat fera subir au projet de loi sur l'assainissement de la situation vinicole.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Saint-Geniès :	120 hl.	10°	55 francs
Près Saint-Géniès :	260 hl.	9°2	50 francs
Près Saint-Geniès :	180 hl.	8°9	48 francs
Près Boujan :	140 hl.	10°4	55 francs
Près Boujan :	140 hl.	9°6	52 francs
Près Corneilhan :	120 hl.	9°5	50 francs

Pezenas — Cours des vins du 22 décembre 1934 :

Vins rouges, de 5,00 à 5 fr. 75 le degré; rosé 5 à 5 fr. 75 ; blanc, 5,50 à 6 francs l'hectolitre nu.

Olonzac. — Vins rouges, 5,25 à 5 fr. 75 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 23 décembre 1934 : vins rouges 1934, 9 à 12°, 5,25 à 5 fr. 75 le degré.

Carcassonne.— Chambre de Commerce.— Cote officielle des vins du 22 décembre 1934 : vin rouge : 5,25 à 5 fr. 75 le degré.

Marché sans tendance significative. Les cours sont plus faiblement tenus que la semaine dernière.

Narbonne. — L'activité qui s'était manifestée la semaine dernière est aujourd'hui complètement arrêtée. D'un côté, la propriété attend le texte de la nouvelle loi. De l'autre, le commerce n'achète que quelques petits lots, au fur et à mesure de ses besoins.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

220 hectos	8°9	45 francs.
195 hectos	9°	50 francs.
150 hectos	9°8	51 francs.
350 hectos	10°8	55 francs.

Cote officielle du 20 décembre 1934. — Vin du Narbonnais : 5 fr. à 5 fr 50.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Minervois et Corbières, de 5,25 à 5 fr. 75 le degré.

Les cours sont demeurés stationnaires cette semaine et les affaires sont très calmes. Peu de demandes de la part du commerce.

La propriété résiste espérant que la nouvelle loi viticole pourra avoir une influence salutaire sur la situation.

On a acheté quelques petits lots de beaux vins de 10 à 12 degrés à 5 fr. 50 le degré, retiraison rapide. Aucune affaire signalée en logé.

La coopérative de Durban a vendu des vins de 10°7 à 60 fr. l'hecto. La coopérative l'Abri à Lézignan a vendu vendredi 1.000 hectos à 6 fr. 25 le le degré, retiraison sous quinzaine.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 15 décemb. 1934	Cours du 22 décemb. 1934
8	8°5 à 9°, 8 à 8 fr. 50	Pas de cote	Vins, de 5,00 à 5 fr. 50 le degré
9	9° à 10°, 9 à 9 fr. 50		
10°	10° à 11°, 9,50 à 10,50		
11	11° à 12°, 10,50 à 11,50 le degré		
12 à 13°			
15°			

Perpignan. *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Pas d'affaire signalée.

BOUCHES-DU-RHONE.— **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 19 décembre. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 1934, 5.00 à 6 fr. 00 l'hecto-degré ; rosés et blancs, 5,00 à 6 fr. 00 l'hecto-degré.

Algérie rouges, rosés et blancs : 11 à 12° 1934, 6,50 à 8 fr. Pris quai Marseille, par 25 fûts minimum frais en sus.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — La récolte de la Gironde est de 6.845.000 hectolitres, contre 3.368.422 en 1933, soit en chiffre ronds 3.477.000 hectolitres de plus en 1934.

Dans la région de Sauternes, cependant, l'augmentation de récolte est beaucoup moins importante.

La moyenne, en effet, atteint à peine 17 hectolitres à l'hectare. Cependant la qualité s'annonce supérieure à celle des dernières année, se rapprochant de celle de 1928 avec un peu moins de liqueur. Certainement cette année sera très appréciée, mais pour le moment aucune affaire ne se traite.

SAÔNE-ET-LOIRE. — On vient d'établir le chiffre total de la récolte des vins en Saône-et-Loire pour l'année 1934.

Cette récolte s'est élevée à un million 206.260 hectolitres, dont 435.488 hectos de vin blanc et 770.772 hectos de vin rouge.

Ce chiffre de 1.206.260 hectos dépasse de 782.663 hectos la récolte de 1933, qui avait été de 423.597 hectos pour le département.

On sait que la qualité de ce vin est excellente.

ALGÉRIE. — **Alger.** — On a coté les vins rouges extra à 5 fr. 75 le degré ; les premiers et les deuxièmes choix, de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 ; les troisièmes choix, de 4 francs à 4 fr. 50 ; les rosés de 5 francs à 5 fr. 75 et les blancs de 5 fr. 50 à 6 francs. En vins de distillerie, les affaires ont été insuffisantes, de même qu'en alcool de vin.

Oran. — Cotations officielles : « Transactions peu importantes, tendance très lourde : Vins rouges de 4 fr. 25 à 5 francs le degré ; vins rosés 4 fr. 50 à 5 francs ; vins blancs, dans l'arrondissement d'Oran, 5 à 5 fr. 50 le degré ; A Mascara 5 à 6 francs ; mutés blancs incotés ; vins vieux incotés ; alcools de marc, 240 à 250 francs ; 3/6 de vin et extra-neutre incotés. »

TUNISIE. — **Tunis.** — Le marché tunisien a bénéficié de la reprise.

Il s'est traité quelques affaires pour des vins admis en franchise entre 4 fr. 50 et 4 fr. 75 le degré à la propriété.

Les ordres deviennent plus rares.

La production des vins en Tunisie, pour l'année 1934, est de 1.694.438 hl., le stock des années précédentes atteint 213.000 hl.

FRUITS A CIDRE

Le Mans (Sarthe). — Pommes à cidre 120 à 130 les 1.000 kilos.

Rouen (Seine-Inférieure). — Pommes à cidre Seine-Inférieure 70 la tonne, wagon départ, suivant rayon.

LES ALCOOLS

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°90°, »»» à »»» fr. ; trois-six de marc, 86° 250 à »»» fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. ; trois-six vin diffusion, 86°-90°, »»» à »»». L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Pézenas. — 3/6 marc 96°, 250 fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 250 à 250 fr. ; trois-six marc 240 à 250 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 230 à 240 fr.

Narbonne. — Alcools : 3/6 de vin 86°, »»» à »»» fr. ; 3/6 de marc et eau-de-vie de marc 52°, 250 à »»» fr. ; 3/6 piquette, de 250 à »»» francs.

Bourse de Commerce. — **Paris.** — Décembre 327,50 ; janvier 332,50 ; 3 de janvier 337,50 ; février 340 ; 3 de février 345 ; 3 de mars 350 ; 3 d'avril 357,50 ; 3 de mai 362,50. Tendance soutenue. Circulation 105 filières.

TARTRES

Marché de Béziers du 21 décembre 1934

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate ..	2 fr. 25 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	sans marchandise
— — 20 à 22 o/o —	idem.
— — au-dessus 50	idem.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique....................	3 fr. 25 le degré A. T.

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 70 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance.

POMMES DE TERRE

Paris (Halles Centrales). — Pommes de terre aux 100 kilos : Hollande commune 90 à 120 ; Rosa 70 à 80, jaune commune ronde, 40 à 55 ; saucisse rouge 55 à 70 ; sterling 45 à 70 ; nouvelles d'Algérie 120 à 170 ; du Midi 200 à 250.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, prix en fabrique nus. Coprahs 1/2 cochin 75 ; 1/2 blancs 63 ; ordinaires 51 ; arachides rufisques extra blancs 55 ; blancs 48 ; ordinaires 41 ; coromandel 40 ; ricins 25 ; lins 85 ; palmistes 35.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 85,00 à 95 ; sulfate ammoniaque, 20-21, 97,50 à 110 ; sulfate potasse, 48,52, 97,50 à 110 ; chlorure potassium, 48-52, 75 à 82 ; sylvinite riche, 20-22, 25,50 à 31 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 123 à 130 ; sulfate cuivre neige, 128 à 135 ; sulfate de fer, 24 à 30. Superphosphate minéral 14, 25,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 16 au samedi 22 décembre 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche .	13.0	11 0	16.6	8 2	»	trac.	12.0	5.0	13.4	4 8	0.1	«
Lundi	8 0	5 2	11 2	7.0	0.2	trac.	9 0	8.6	5.0	3.8	37 0	»
Mardi.......	9.4	4.0	9 4	8 8	0 1	0.4	7.8	6.8	«	—0 8	15.0	«
Mercredi ...	13 0	10.0	7.8	6.8	15.2	»	9.6	3.8	5.2	1.8	4.6	«
Jeudi.......	11.4	5.3	9.0	6.8	0.1	»	8.2	5.0	6.8	4.4	1.1	»
Vendredi ...	«	»	9 6	4.8	«	»	10.2	2.6	6 4	2.8	0 2	»
Samedi.....	12.0	9.0	6.0	4.8	3.4	«	10.8	9 0	3.0	1.6	8.2	»
Total ...					147.7	165.4					189.8	140.7
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche...	13 9	9.8	17.5	9.3	7.7	»	12.4	0.8	13.7	5 2	trac.	»
Lundi	13 0	7.9	12.0	5.1	4 3	1.1	9.1	7.7	12.1	8.0	21.6	»
Mardi	13.0	5.6	17.5	6 3	trac.	2 1	10.8	5.3	»	3 4	«	»
Mercredi....	13.6	8.6	15 4	5.2	15.7	trac.	7.7	1.7	12.6	5.2	6.5	»
Jeudi.......	11 9	7.0	10.0	5.0	8.2	»	7.8	2.7	11.4	4 0	»	»
Vendredi ...	11.4	7.8	9 1	5 8	18 4	»	12.0	3 6	6.3	3.8	0 5	«
Samedi......	11.9	8.5	6.9	3.6	12.6	»	9.6	7 2	4.2	0.8	4.8	«
Total .. .					241.2	237.4					208 4	205 5
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	15.6	9.0	17.3	8.4	»	»	14.4	3.0	12 6	9.4	«	«
Lundi	14.3	6.8	12 8	7.7	39.6	«	13.6	11 8	10 3	8.0	6.8	0.4
Mardi.......	12 0	0 4	15.2	4 3	»	»	8.6	4.6	13 3	5.0	0.2	»
Mercredi....	14.2	4.6	14.8	3 9	4.6	»	11.7	2.6	16 0	6.0	8 5	»
Jeudi.......	11.2	4.2	14.4	3.8	»	»	9.9	5 2	15.2	6.8	8.9	»
Vendredi ...	13.6	2.9	6.7	5.4	0.2	»	13.5	5 8	7.7	5.0	trac.	trac.
Samedi.....	»	»	2.8	1.4	«	«	10.7	9.2	8.8	2.5	4.7	»
Total ...					144.5	180.3					229 6	295.0
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	14.1	6.9	17.8	10.0	9.8	«	15.8	10.2	18.0	14.8	trac.	7.3
Lundi	14.8	6.8	12.1	6.4	1.8	2.6	16.6	14.6	18.4	10.9	4.0	0.4
Mardi.......	13.1	8.4	»	7.2	3.3	5 3	13.5	3.0	16.5	11.3	«	3.8
Mercredi ...	15.6	9.2	14.4	8 4	3.3	trac.	13.0	8.7	17.2	10.1	14.1	»
Jeudi.......	12.6	6.8	9 8	2.1	7.5	»	13.1	10.6	14 2	6 4	38 7	6.4
Vendredi ..	9.5	6.9	9.8	5.9	22 8	0.3	11.7	8.2	13.5	3.2	7.3	»
Samedi.....	13.1	10.4	8 0	4.4	6.6	1.2	14.3	11.0	9.9	4.5	1.6	3.7
Total....					244.0	348.1					194.4	354.2
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ..	15 0	9.9	18..	10.6	trac.	3.7	12.9	7 9	7.5	4.9	1.6	0.5
Lundi	14.7	8.2	10.4	8.5	13.7	6.1	15.1	6.2	11.9	4 0	»	25.9
Mardi.......	13.9	3.8	14.9	8.0	1.2	3.4	13.9	6.9	5.6	− 0.5	3.4	11.5
Mercredi ...	10.8	8.2	17.2	4.6	3.9	«	12 3	6 9	10 5	2 9	5.3	16.3
Jeudi.......	14.2	6.7	11 0	3.8	0.2	»	13 1	7.0	4 5	1.9	»	»
Vendredi ..	13 0	7.2	8.8	7 8	9 9	»	12.9	7.2	2.3	—0.2	»	«
Samedi.....	12.6	8.4	7.2	4.9	«	«	8.5	0.5	—0.2	—8.1	6.2	»
Total....					191.8	249.6					366 7	681.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	16 4	8.0	19.8	14.3	»	39.2	24.4	6 5	»	»	»	»
Lundi	17.4	12.2	11.4	10.8	«	141.7	29.4	13.5	«	»	«	»
Mardi.......	16.8	6 4	16.1	8.6	»	»	20.2	9.0	»	»	3 3	»
Mercredi ..	15.4	8.8	16.4	6.4	0.1	0.2	23.0	11.2	«	»	0.4	«
Jeudi.......	15.5	7.4	16.0	6 8	»	»	15 9	10.5	»	»	4.5	»
Vendredi ...	17.6	7 0	13 8	9.2	trac.	«	21.4	10.2	»	»	4.6	»
Samedi.....	12.3	6 0	10.6	6.4	0.8	0.2	20.6	15.3	»	»	»	»
Total....					217.3	349.1					161.6	«

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIÈRES DU TOME CII

A

B

O

P

Q

R

S

T

V

TABLE DES AUTEURS DU TOME CII

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE